CA' RUGATE
VITICOLTORI
IN SOAVE E VALPOLICELLA

CONCEPT
CERISÉ

L'ispirazione per questo nuovo progetto artigianale a firma Ca' Rugate nasce respirando e vivendo la Natura e le sue straordinarie biodiversità.

Nel **comprensorio della Val d'Alpone** e specificatamente nell'areale del comune di **Montecchia di Crosara**, la coltivazione della **ciliegia di qualità**, ha radici antiche e, insieme alla viticoltura e all'olivicoltura, occupa uno spazio fondamentale per l'ecosistema del territorio.

Il procedimento naturale di Cerisé, figlio di alberi di ciliegio di proprietà, **segue la traccia del sidro artigianale**, per il quale la raccolta, la selezione e la fermentazione del frutto, sono similari alla genesi e alla cura che accompagnano la realizzazione di un vino di qualità.

Cerisé, rappresenta quindi **un tributo alla biodiversità del territorio**, dove convivono vigne straordinarie, ulivi, boschi e piante di ciliegio.
La ciliegia, per la quale il terreno di origine vulcanica, naturalmente ricco di basalto, conferisce particolari sensazioni di croccantezza e aromaticità, trova nell'areale **di Montecchia di Crosara** e nelle colline circostanti, una condizione ambientale ad alta vocazione, ponendo questo territorio tra le **"capitali" riconosciute della ciliegia italiana di qualità**.

Come per i sidri artigianali, da cui l'ispirazione progettuale, anche per Cerisé, **il grado alcolico è particolarmente contenuto – 5% vol** – e questa caratteristica intrinseca lo colloca perfettamente all'interno del segmento dei LOW ALCOL.
Il segmento di mercato denominato No/Lo (bevande a basso o nullo contenuto alcolico) sta attraversando a livello planetario una fase di sviluppo che lo rende degno di attenzione e presidio.

Per quanto riguarda i momenti di consumo - con temperatura di servizio tra 8 °C e 10 °C - che soggettivamente di fronte a Cerisé possono davvero essere molto trasversali e innovativi, si spazia dalle proposte legate **al rito dell'aperitivo**, anche con ostriche e crudi di mare al "marriage parfait" con le crêpes salate, come da tradizione legata ai grandi sidri artigianali, per poi giungere a veri e propri accompagnamenti gastronomici, come ad esempio **la cucina etnica speziata o i formaggi stagionati**, per poi sperimentare con gioia l'abbinamento con preparazioni a base di cioccolato fondente.

Ca' Rugate, con il **progetto a filiera tracciabile Cerisé**, si distingue, una volta di più, per la sua **visionaria attitudine** verso l'innovazione intesa come desiderio di "**guardare oltre**", di aprire nuove finestre oltre all'orizzonte consueto e convenzionale, offrendo nuove prospettive e nuove risposte contemporanee alla curiosità e alla passione.

Michele Tessari